



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Шоколадно-вишневый кекс

Çikolatalı Vişneli Kek



4 яйца
1,5 стакана сахара
1,5 ст.л. какао
1 стакан молока
125 гр. слив. масла
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
3 стакана муки
Украсить сверху:
80 гр. шоколада
1 кружка вишни
1 стакан вишневого сока

- # Взбить миксером размягченный маргарин, 1 яйцо и сахар. Затем добавить остальные яйца по одному.
- # Добавить какао, молоко и ванилин, взбивать некоторое время.
- # Затем добавить муку и разрыхлитель. Квадратную форму для выпечки смазать маслом и вылить туда тесто.
- # Выложить красиво сверху вишню, потереть на крупной терке шоколад и поставить в заранее разогретую до 170 градусов духовку, печь до готовности.
- # Достать из духовки и сразу полить вишневым соком.
- # Подавать когда остынет порезав квадратиками.

Если желаете чтобы кекс был более влажным , можно полить 2 стаканами вишневого сока.